

# SOBRE LA ELABORACIÓN DEL *GARUM* Y OTROS PRODUCTOS PISCÍCOLAS EN LAS COSTAS BÉTICAS

Lázaro Lagóstena Barrios

Universidad de Cádiz

**RESUMEN:** La sistematización de los variados vestigios arqueológicos, relacionados con la elaboración y distribución de salsas y salazones de pescado del litoral sur de *Hispania*, que ha sido realizada en los últimos lustros, ha proporcionado una sólida base documental para el estudio de este sector de la economía antigua peninsular. Sin embargo es necesario plantear y explorar nuevas hipótesis históricas, deducidas de la reflexión sobre estos testimonios materiales y la relectura de las fuentes literarias y epigráficas, para superar el riesgo de perpetuar la elaboración de trabajos acumulativos de carácter exclusivamente arqueológicos, que poco ayudan ya por sí mismos a la construcción de una historia socioeconómica de las costas de *Baetica*.

**PALABRAS CLAVE:** Bética romana, economía, pesca, *garum*, salazones de pescado.

## ON THE *GARUM* AND OTHERS FISH-PRESERVED FOODS PRODUCTIONS IN THE BAETICAN COASTS

**ABSTRACT:** Over the last years, the systematization of a wide range of archaeological findings, related to the manufacture and distribution of salted-fish and fish-sauces of the Southern Coast of Hispania has been carried out, and it has provided the archaeological knowledge with a solid documentary basis to study this area of the hispanic ancient economy. Even though, it is necessary to suggest and explore some new historical hypothesis, inferred from the critical study of this material findings and the re-reading of the literary and epigraphic sources, to surpass the risk of perpetuating the development of accumulative works exclusively based on archaeological data, being latest themselves unhelpful to elaborate a Socioeconomic History of the Baetican coasts.

**KEY WORDS:** Roman *Baetica*, Ancient economy, Fishing, *Garum*, Fish-sauces, Salt fish.

## PRESENTACIÓN

El análisis continuado de las fuentes literarias y epigráficas ha permitido el establecimiento de un marco histórico adecuado para el conocimiento del papel jugado por los alimentos de origen piscícola en la cultura latina. Particularmente se encuentra dispersa, entre los documentos que integran estos *corpora*, información relativa a la diversidad de productos que cabría incluir en esta categoría, su denominación y especificidad. También ilustran estas fuentes sobre sus formas de empleo culinario y terapéutico, y, aunque con menos frecuencia de la deseada, sobre sus procesos de elaboración. Espigando en la literatura clásica –y en la epigrafía anfórica– se discriminan además las variedades y calidades regionales de las salsas y salazones de pescado más conocidas en su tiempo<sup>1</sup>.

1 KOEHLER, M. (1832); JARDIN, C. (1961); CURTIS, R.I. (1991): 3-5; 7-15.

Pero si el historiador se atuviera con exclusividad a la exégesis de los pasajes de esta literatura que ilustra sobre el tráfico, uso y consumo, en el Mediterráneo romano y sus alrededores, de las salsas y salazones de pescado elaboradas en los saladeros béticos y lusitanos, adquiriría una imagen selectiva, parcial y sesgada de esta etapa de la historia de unos productos alimenticios cuya obtención influyó determinantemente en la vertebración económica de muchas comunidades litorales de estas provincias del Imperio. Se alcanzaría además una imagen probablemente más útil para el conocimiento de ciertos aspectos sociales, de algunos rasgos ideológicos y morales, y de determinadas prácticas culturales de la civilización romana, que para el estudio de las bases económicas que dieron sentido a aquella actividad<sup>2</sup>.

Consolidada desde los decenios finales del siglo XX una arqueología regional capaz de documentar extensamente en estos espacios provinciales los vestigios de la producción, tanto de los alimentos piscícolas mismos como de los envases destinados a su distribución por medios náuticos, la sistematización del importante volumen de datos objetivos obtenidos<sup>3</sup> ha relegado a un segundo plano la elaboración de las propuestas hipotéticas necesarias para el progreso del conocimiento histórico de estos fenómenos productivos.

La investigación de las prácticas económicas relacionadas con las distintas facetas de la explotación del mar por parte de las sociedades antiguas está conociendo un renovado impulso, tanto en el marco nacional como en el internacional, abordándose muy variados aspectos históricos y arqueológicos sobre el asunto<sup>4</sup>. Como consecuencia, se está enriqueciendo enormemente el conocimiento de variadas situaciones regionales que actúan para el investigador como fuente de ideas y perspectivas para el estudio del caso hispano-romano<sup>5</sup>.

Estas reflexiones previas pretenden clarificar el marco de esta contribución. En la misma se plantea, como punto de partida y metodología para la investigación, la necesidad de descender en el ámbito geográfico para reflexionar sobre las peculiaridades comarcales de las actividades pesquero conserveras, atendiendo a lo que diferencia a cada espacio histórico si observamos separadamente algunos de los testimonios y elementos más frecuentemente relacionados con las prácticas económicas que aquí interesan, como las instalaciones para la explotación salinera marítima, o la elaboración de envases cerámicos tipológicamente bien definidos. Por ello se ha focalizado la atención sobre un tramo costero de la Bética mediterránea en la etapa altoimperial, sobre las particularidades formales de sus producciones

2 CORCORAN, T.H. (1957): 4.

3 Véanse por ejemplo las siguientes contribuciones: ALARCÃO, A. y MAYET, F. (1990); *Figlinae Malacitanae*. (1997); GARCÍA, E. (1998); CAMPOS, J.M. PÉREZ, J.A. y VIDAL, N. (1999); *Ex Baetica Amphorae*. (2000); LAGÓSTENA, L. (2001); BERNAL, D. y LAGÓSTENA, L. (2004); LAGÓSTENA, L., BERNAL, D. y ARÉVALO A. (e.p.), continuadoras de obras pioneras como, por ejemplo, las de PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965), BELTRÁN, M. (1970) o JIMÉNEZ, M.J. (1971).

4 Por citar sólo algunas recientes publicaciones colectivas dedicadas a diversos temas correlacionados, véanse: ALFARO, C., WILD, J.P. y COSTA, B. (2004); MOLINA, J. y SÁNCHEZ, M.J. (2005); BEKKER-NIELSEN, T. (2005); HOCQUET, J.C. y SARRAZIN, J.-L. (2006); LAGÓSTENA, L., BERNAL, D. y ARÉVALO, A. (e.p.).

5 Un excelente ejemplo de ello se concretó en la Ponencia Invitada "La pesca y la industria conservera en la economía del mundo antiguo. Vías de aproximación", presentada por el profesor D. Francisco Javier Fernández-Nieto al *Congreso Internacional Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, celebrado en Cádiz y cuyas actas serán inminentemente publicadas.

de ánforas piscícolas –con lo que ello implique sobre sus contenidos– sobre sus posibilidades de explotación pesquera y obtención marítima salinera, y sobre algunos testimonios epigráficos aquí documentados<sup>6</sup>.

## IMAGEN LITERARIA DEL *GARUM* EN ROMA EN EL SIGLO I DE LA ERA

La primera impresión que trasladan las fuentes literarias y epigráficas alto imperiales, relativas a los productos pesquero-conserveros del ámbito mediterráneo occidental, es la de la preeminencia de la producción de la salsa *garum* como bien de consumo más destacado de entre aquellos que componen el elenco de alimentos obtenidos en los saladeros marítimos. Esta perspectiva ha sido tradicionalmente asumida por la investigación regional y constituye por lo general un apriorismo cuando se aborda el análisis de algún elemento arqueológico relacionado con las producciones piscícolas béticas.

Apicio, Plinio y Marcial, tres autores latinos del siglo I d.C., reúnen en sus obras, y según este orden, el mayor número de referencias al *garum* de entre las presentes en las fuentes literarias latinas conservadas<sup>7</sup>.

Donde con mayor frecuencia se emplea el término *garum* es en el libro *De re coquinaria* atribuido a M. Caelio Apicio. Se pueden contabilizar cuarenta y dos referencias, incluidas en el recetario, que en realidad se dedican al *garum* y a otros productos culinarios de los

que éste forma parte principal. En la obra de Apicio se recurre al *oenogarum*, mezcla de *garum* y vino, ingrediente que se emplea para ofrecer la elaboración de treinta y tres platos; el *oxygarum*, el *garum* mezclado con vinagre, empleado en cuatro recetas; otras tantas veces se alude al *hydrogarum*, *garum* mezclado con agua. Al *garum per se* sólo se refiere una vez Apicio, cuando explica su uso para la preparación de los *fungi Farnei*: cocidos, calientes y secos, los bulbos se introducen en *garum*.

En segundo lugar, y atendiendo a la frecuencia de su empleo, resulta ser Plinio, el naturalista, quien más veces alude al *garum* en la literatura latina. La primera vez que aparece mencionado en su obra, en el libro noveno de la *Historia Natural*, dedicado a los peces, y hablando, no por casualidad, sobre el salmónete, nos dice Plinio: “Marco Apicio, nacido para ingeniar todo tipo de refinamientos –ad omne luxus ingenium <n>a<t>us– consideró que lo mejor era matarlos –se refiere a los salmónetes– en el Garum de los Aliados –pues hasta tal cosa consiguió un cognomen– y elaborar allec del hígado de estos peces”<sup>8</sup>. En dos ocasiones se alude al *garum* en el libro vigésimo de la obra de Plinio, el primero de los que el naturalista dedica a la terapéutica<sup>9</sup>, y una vez en el libro XXVII, que también trata de los remedios médicos<sup>10</sup>. Plinio pasa en su relato, casi sin solución de continuidad, de las prácticas médicas a las prácticas mágicas, y en el libro trigésimo, que dedica a las pócmas curativas, vuelve a mencionar el producto que aquí interesa<sup>11</sup>.

6 En línea con esta metodología, véanse contribuciones como: FERRER, E. y GARCÍA, E. (2001); GARCÍA, E., y FERRER, E. (2001); GARCÍA, E. y MARTÍNEZ, J. (2006); LAGÓSTENA, L. (e.p.).

7 CORCORAN, T.H. (1957): 3 ss., 145 ss.

8 PLIN., N.H. 9.66. *M. Apicius, ad omne luxus ingenium <n>a<t>us, in sociorum garo- nam ea quoque res cognomen invenit- necari eos praecellens putavit atque e iecore eorum allecem excogitare.*

9 Esta dualidad del valor de las salsas de pescado, alimenticio y medicinal, se encuentra en el punto de partida de la obra señera de R.I. Curtis (1991), como se indica en la introducción de la misma, y es la razón de la transmisión de muchas noticias de la Antigüedad sobre estos productos.

10 PLIN., N.H. 20.34,3; 20.55,4; 21.136,5.

11 *Ibidem*: 30.44.

Las alusiones al *garum* que encontramos en el libro XXXI de la *Historia Natural*, dedicado, según el autor, a los remedios extraídos de los seres acuáticos –*Aquatilium secuntur in medicina beneficia*– se incluyen entre los pasajes que en este libro se refieren a la sal: la primera vez se menciona para resaltar el valor de la salsa como estimulante del apetito<sup>12</sup>; en la segunda ocasión, Plinio dedica un amplio discurso al *garum* y a la variedad de salsas similares elaboradas a partir de productos piscícolas; explica su elaboración, el origen etimológico del vocablo, los ámbitos de producción más reputados en su tiempo, y el precio que sus salsas alcanzan en el mercado; se aparta puntualmente de la lógica del relato para criticar la *luxuria* y la *gula* que encarna desde su óptica moralista el consumo de *garum*, y finalmente retorna a su discurso para indicar que tales sustancias tienen también uso médico, y describe así las indicaciones propias de cada una de las diversas salsas de pescado que conoce<sup>13</sup>. De la misma manera alude en ocasiones en el libro trigésimo segundo al *garum* como ingrediente de alguna receta médica.

El tercer autor que con mayor frecuencia menciona al *garum* no es otro que Marco Valerio Marcial, para cuyos incisivos epigramas resultaron muy jugosas las características físicas que mostraba este producto. Al mal olor de la salsa recurre el autor en su descripción de ciertos rasgos olfativos de algunos de los personajes objeto de su atención, como Tais o Pápilo<sup>14</sup>. Irónicamente alude Marcial al elevado coste de lujosos productos habituales en

la Roma de su tiempo, como la pimienta, el *garum* envejecido, o el vino Falerno, cuando devuelve un jabalí regalado porque le resultaría ruinoso adquirir los condimentos necesarios para ser cocinado<sup>15</sup>. Pero también se encuentra en este autor una exaltación del producto piscícola, particularmente del *garum scombrī*<sup>16</sup>.

Sumada la percepción que se halla en las obras de estos tres autores, puede obtenerse una aproximación a la imagen, los usos, el significado y la idea que de la salsa llamada *garum* se tenía en distintos sectores de la sociedad romana del siglo I de la era. Durante mucho tiempo estas consideraciones –de orden culinario, médico, mágico, moral o satírico– constituyeron el único enfoque de los historiadores hacia este producto, y el tratamiento histórico de este asunto no se concretó sino en una paráfrasis continua de las fuentes grecolatinas, un enfoque presente en la historiografía moderna desde al menos principios del siglo XVIII<sup>17</sup> hasta los trabajos renovadores de la segunda mitad del XX, como los de Corcoran, Curtis o Dumont, un enfoque basado en tópicos que, curiosamente, hoy se recuperan cuando se alude a estos productos en las informaciones generadas por los *mass media*.

Se trata en aquella literatura de la consideración, con frecuencia negativa, de un bien de prestigio y consumo, cuyas cualidades físicas le convierten en ingrediente apropiado para una cocina de lujo destinada a las clases más pudientes. Pero también las propiedades del *garum* le incorporan a las prácticas médi-

12 *Ibidem*: 31.87-88.

13 *Ibidem*: 31.93-97.

14 MART., *Ep.* 6.93; 7.94. CURTIS, R.I. (1991): 15, n. 35. A Pápilo lo encontramos en otro epigrama como consumidor de salazón sexitana. *Infra*.

15 MART., *Ep.* 7.27.

16 *Ibidem*: 13.102: *Expirant adhuc scombrī de sanguine primo accipe fastosum, munera cara, garum.*

17 PANCIOLOLI, G. y SALMUTH, H. (1715).

cas, mágicas y veterinarias; su costo elevado, su apariencia, y su olor penetrante y desagradable le convertía además en recurso apropiado para emprender ataques moralistas, realizados de manera más o menos satírica, contra la parte más enriquecida de la sociedad romana.

Era en cualquier caso el *garum* un producto caro y bien conocido en la época, cuyo mayor ámbito de su rentable producción en Occidente estaría localizado en las costas sudhispanas. Hoy día se está en disposición de abordar el estudio de este alimento desde otra perspectiva, desde su consideración como la máxima expresión de las cotas alcanzadas por estas comunidades béticas en la explotación de los recursos de su entorno, como producto histórico surgido de una compleja y completa economía marítimo-pesquera, desarrollada en el litoral sur peninsular, un amplio espacio provincial que en este sentido puede considerarse paradigmático en el contexto del imperio romano. Tras la elaboración y distribución del *garum*, el mejor y más caro de una amplia gama de productos transformados obtenidos del mar, se percibe una compleja economía en la que confluyen diversos sectores especializados, cuya explotación y actividad en esta época y en este espacio adopta, desde la etapa tardorrepública, las formas propias de la cultura de Roma. Nos referimos a los sectores de la explotación de las salinas marítimas, a los de la explotación de los caladeros pesqueros, y especialmente de las almadrabas atuneras, al concurso de la artesanía rural alfarera, al desarrollo de una extendida industria de transformación pesquero-conservera, y a la constitución o integración de redes privadas de distribución, especializadas en hacer circular por todo el orbe romano estos rentables productos.

Además, desde una perspectiva propia de la Historia Social, cabe considerar que toda la

actividad económica que se encuentra tras la elaboración de la salsa *garum* y del resto de alimentos derivados de la pesca, constituyó, al ritmo de los procesos romanizadores de este territorio, un marco ideal para el progreso económico, y por ello sociopolítico, de la población provincial, sea local o inmigrante, para el ascenso vertical, dentro de los límites marcados por la propia sociedad romana, de quienes formaban parte de la estructura poblacional y del ordenamiento político de una red de pequeñas y medianas comunidades cívicas ubicadas en el marco costero hispano, sociedades relacionadas de múltiples maneras con los diversos sectores productivos que constituyen esta sólida economía marítima. La historiografía no ha percibido con suficiente claridad, sino hasta fechas bastante recientes, lo que la arqueología se empeñaba insistentemente en documentar, la gran magnitud de esta economía marítima bética, comparable para estas comunidades, con el peso que tuvo para otras muchas del imperio romano la tradicional economía agraria.

Sin embargo todavía algunas de estas parcelas de las actividades de producción, transformación y circulación de productos derivados del mar en las costas béticas resultan prácticamente desconocidas; de otras solo se tiene una primera y superficial impresión; y en general no atraen la atención preferente de la investigación dedicada a la *Hispania* romana, más allá del marco local en el que se puedan integrar los diversos testimonios materiales de las mismas que periódicamente salen a la luz.

## LA OBTENCIÓN DE SAL MARINA Y LAS CONSERVERÍAS BÉTICAS

El asunto de la explotación salinera necesaria para el abastecimiento de los saladeros del litoral bético ha vuelto a suscitar recien-

temente el interés de los investigadores más cercanos a estas cuestiones en Andalucía<sup>18</sup>.

Desde el estado actual de nuestros conocimientos presumimos la existencia de una peculiar disposición espacial que afectó a las conserverías y las salinas marítimas de la provincia *Ulterior-Baetica*, generando esta relación geográfica una circunstancia que hubo forzosamente de incidir en las economías que se desarrollaron a escala local, en sus condiciones, relaciones y dependencias.

Aunque se dispone de mucha información sobre la localización de las instalaciones conserveras béticas se ignora prácticamente todo lo relativo a la explotación de las salinas marítimas en estas costas en la Antigüedad, resultando una situación paradójica para la investigación, pues se trata de la fuente de suministros de una sal necesaria para el sostén de buena parte de esta actividad de transformación piscícola y por ello un producto imprescindible para muchas economías locales que en tal actividad se apoyan<sup>19</sup>.

La información literaria y epigráfica existente para el estudio de las salinas litorales sudhispánicas en la Antigüedad es muy escasa, y el ritmo de aportación de nuevos datos, particularmente los procedentes de los hallazgos arqueológicos, es muy lento, siendo además la

nueva información aportada, por el momento, excesivamente fragmentaria<sup>20</sup>.

Con frecuencia la historiografía ha aludido a la necesaria vinculación espacial entre las *salinae maritimae* y las *cetariae*, lo cierto es que, hasta la fecha, se ha reflexionado muy poco sobre la información histórica que proporciona el análisis comparado de las cartografías resultantes de la ubicación de los antiguos saladeros y la de los espacios costeros andaluces para los que se tiene constancia material o documental de la existencia de explotaciones salineras<sup>21</sup>.

En la tabla I se ha realizado un ejercicio de comparación sobre estos dos elementos productivos, limitado al litoral de la provincia *Baetica* y a la documentación actualmente disponible para ella<sup>22</sup>. En la tabla se incluye la siguiente información: en la primera columna, la relación de oeste a este, de entidades poblacionales de cierta importancia, ciudades o no, conocidas en el litoral bético; en la segunda columna, el número de factorías conserveras, de unidades productivas identificadas en el territorio probablemente dependiente o vinculado a esos enclaves<sup>23</sup>; en la tercera columna, según los datos actualmente disponibles, la posible posesión o no de salinas marítimas por parte de las comunidades que poseen saladeros<sup>24</sup>; y en la cuarta columna, en caso de no

18 MORÈRE, N. (2001); ALONSO, C., GRACIA, F.J. y MÉNANTEAU, L. (2003); LAGÓSTENA, L. (2005); MORÈRE, N. (2006); GARCÍA, E. y MARTÍNEZ, J. (2006); LAGÓSTENA, L. (e.p.).

19 Los recientes hallazgos relativos a la salina marítima romana de O Areal, localizada en Vigo y en excelente estado de conservación creemos que abren nuevas posibilidades para su aplicación al estudio de las *salinae maritimae* de la costa Bética. CASTRO, J.C. (2006).

20 Sobre recientes hallazgos en este sentido en las costas gaditanas y onubenses: ALONSO, C., GRACIA, F.J., MÉNANTEAU, L. (2003): 327-329; CAMPOS, J., PÉREZ, J.A. y VIDAL, N. (1999): 207; CAMPOS, J., PÉREZ, J.A. y VIDAL, N. (2004): 138; CAMPOS, J., LÓPEZ, M.A., BENABAT, Y., VIDAL, N. y PÉREZ, J.A. (2000): 359 ss.; LAGÓSTENA, L. (e.p.).

21 Resulta de gran utilidad en este sentido la cartografía de las salinas andaluzas publicada en PÉREZ HURTADO, A. (2004).

22 Se ha desarrollado esta propuesta en LAGÓSTENA, L. (e.p.). La actividad arqueológica regional añade con frecuencia nuevos enclaves productores a los elencos existentes.

23 Destacan en este sentido las situaciones de *Onuba*, *Gades*, *Belo*, la costa malacitana en general y *Malaca* en particular. Vid. LAGÓSTENA, L. (2001): 92 ss.

24 La nómina se limitaría en la Bética a *Onuba*, quizá *Asta* si el espacio salinero cercano a *Turris Caepionis*, en la actual Sanlúcar de Barrameda, formase parte de su territorio, *Gades*, *Baessipo*, *Carteia*, *Barbesula*, *Selambina* y *Murgi*.



SALINAS Y SALADEROS EN LOS ENCLAVES LITORALES DE <i>BAETICA</i>			
Comunidad	Saladeros conocidos	Salinas recientes	Salina más cercana
<i>Onuba</i>	17	Sí	
<i>Turris Caepionis</i>	2	No	Sanlúcar de Barrameda
<i>Gades</i>	22	Sí	
<i>Promunturium Iunonis</i>	2	No	Conil-Baessipo
<i>Baessipo</i>	2	Sí	
<i>Baelo Claudia</i>	9	No	<i>Baessipo</i>
<i>Mellaria</i>	Indeterminado	No	<i>Baessipo</i>
<i>Iulia Traducta</i>	3	No	<i>Carteia</i>
<i>Cetaria</i>	Indeterminado	No	<i>Carteia</i>
<i>Carteia</i>	Indeterminado	Sí	
<i>Barbesula</i>	3	Sí	
<i>Salduba</i>	5	No	<i>Barbesula</i>
<i>Cilniana</i>	4	No	<i>Barbesula</i>
<i>Suel</i>	5	No	<i>Barbesula</i>
<i>Malaca</i>	10	No	<i>Selambina</i>
<i>Maenoba</i>	2	No	<i>Selambina</i>
<i>Caviclum</i>	1	No	<i>Selambina</i>
<i>Sexi</i>	3+	No	<i>Selambina</i>
<i>Selambina</i>	1	Si	
<i>Abdera</i>	Indeterminado	No	<i>Murgi</i>
<i>Murgi</i>	4	Sí	

Tabla I

poseerla, la localización donde se ubicarían las instalaciones salineras más cercanas<sup>25</sup>.

Este ejercicio comparativo permite la realización de algunos comentarios sugerentes (*vid.* Fig. 1). La primera percepción obtenida, aunque no resulte un dato novedoso, es que, en la Bética, las más importantes salinas marítimas debieron ser eminentemente atlánticas; algunas se ubicarían en las inmediaciones del Estrecho, y muy pocas en las costas mediterráneas béticas. En segundo lugar llama la atención la existencia de una amplia franja costera mediterránea, que conoció el desarro-

llo histórico de una potente industria pesquero-conservera y no parece haber dispuesto sincrónicamente de significativas explotaciones salineras marinas.

Es esta una situación que cabe calificar de extraordinaria, y que afectaría especialmente al litoral malacitano<sup>26</sup>. Desde esta perspectiva, algunas comunidades Béticas, hasta la fecha minusvaloradas, pueden cobrar mayor protagonismo histórico en su contexto regional, si se atiende a que las economías de otras ciudades cercanas, tradicionalmente consideradas influyentes, mostrarían una fuerte dependen-

25 Resulta privilegiada la ubicación de las posibles salinas de *Barbesula* y *Selambina* en relación con toda el área productora de los saladeros malacitanos.

26 Sobre los vestigios de su actividad pesquero-conservera en la Antigüedad: MORA, B. y CORRALES, P. (1997); LAGÓSTENA, L. (2001): 137-152.

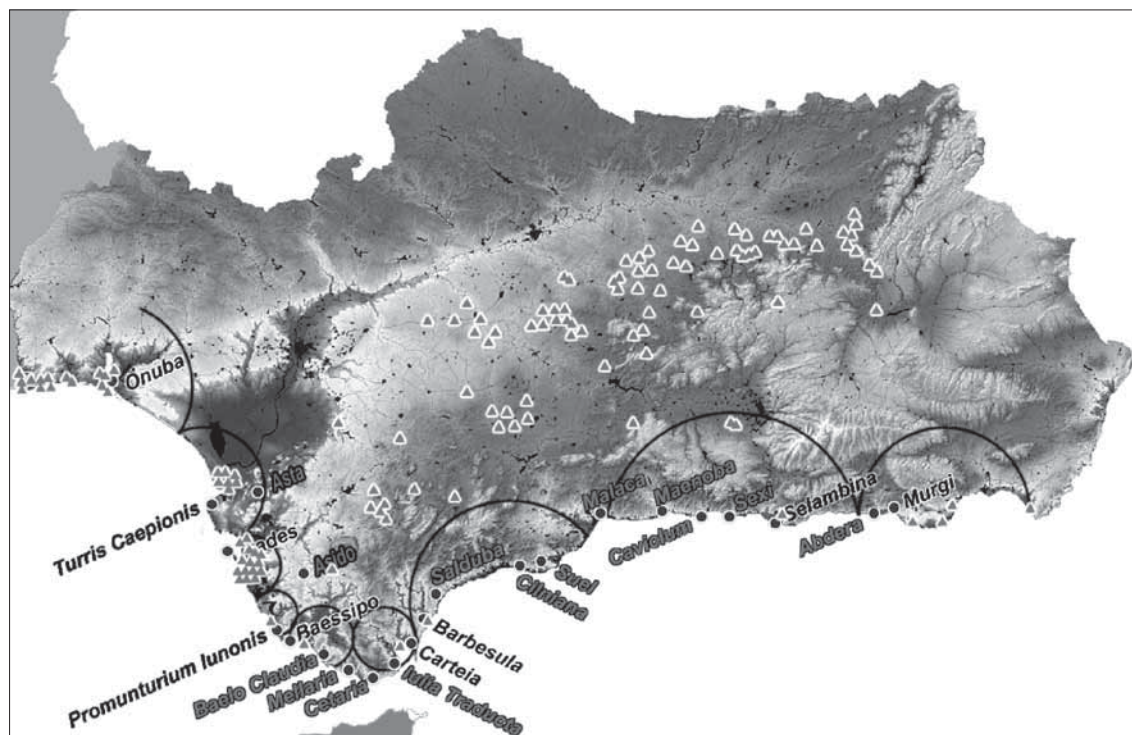


Fig. 1. Salinas de Andalucía. Los triángulos grises indican la existencia tradicional de salinas. Los puntos negros las localizaciones de poblaciones antiguas. Los arcos marcan las distancias medias entre la posible localización de salinas antiguas. Elaborado partiendo de A. Pérez Hurtado de Mendoza, 2004

cia de sus salinas. Sería el caso por ejemplo de *Baesippo* y *Barbesula*, pequeñas entidades que pudieron disponer de este importante y necesario recurso; en situación opuesta hallaríamos por ejemplo a *Baelo Claudia* y *Malaca*, con reputadas industrias conserveras y sin aparentes instalaciones salineras.

Se manifiesta por otra parte a la vista de esta información tabulada la necesaria existencia de una ruta marítima de la sal, parasitaria o no, pero con todos sus aditamentos, que debía abastecer desde las costas atlánticas a los saladeros de las costas mediterráneas béticas. En cualquier caso hay que reconocer que resulta este factor de la localización de las salinas marítimas romanas de la Bética una circunstancia muy mencionada en la literatura especializada, pero hasta la fecha poco considerada en los

estudios locales de historia económica, que debe, sin embargo, tenerse presente para un mejor entendimiento de las relaciones intercomunitarias establecidas en la región, y que podría tener incidencia en la completa comprensión de ciertos testimonios epigráficos, o en la de los estatutos jurídicos, de algunas de estas comunidades, por indicar sólo algunos ejemplos.

Muy poco se sabe del control efectivo y el acceso a esos recursos salineros béticos que sin duda interesaron impositivamente a las ciudades de la región, al estado romano, y a las *societates publicanorum* que se dedicaban a su explotación en otros ámbitos del imperio.

El abastecimiento de sal a las comunidades altoimperiales béticas implicadas en la producción y distribución de salsas y salazones de



pescado no es un asunto de importancia menor; el control, la explotación de estas salinas y el tráfico con su sal debían estar íntimamente ligados a los intereses pesquero-conserveros, fueran estos individuales o colectivos, y sobre ello queda aún mucho por investigar. Además, de considerar esta imagen verosímil, se demostraría que el principal factor determinante en la instalación de los saladeros piscícolas de la costa mediterránea bética no fue la disposición de los recursos salinos, sino la importancia de sus caladeros y sus recursos pesqueros<sup>27</sup>, un asunto que debe tenerse muy presente al considerarse la existencia de especialidades locales o regionales en la pesca y, consecuentemente, en la producción de alimentos de base pesquero-conservera, como indican con claridad las fuentes literarias y epigráficas<sup>28</sup>.

## **LAS PRODUCCIONES ANFÓRICAS Y EL ENVASADO DE *GARUM***

Desde una perspectiva propia de la producción, la variedad de alimentos transformados obtenidos de los mares hispanos fue incrementándose con el paso del tiempo. *Estos productos se han multiplicado hasta el infinito*, decía Plinio refiriéndose a la diversidad alcanzada en la elaboración de salsas y salazones de pescado en su tiempo<sup>29</sup>. Esta proliferación de productos fue una consecuencia propia de la fase final de la constitución política del imperio romano. Contribuyeron a la misma la expansión del fenómeno urbano, el aumento de las capacidades de consumo de las poblaciones, o las múltiples iniciativas particulares que, buscando el progreso personal, se producen

en el campo de la elaboración y distribución de alimentos<sup>30</sup>. La confluencia de todos estos factores en una misma coyuntura histórica fue lo que permitió incorporar en los circuitos de distribución existentes en el momento una amplia gama de preparados piscícolas.

Como consecuencia directa de ello, a diferencia con lo que sucede con otros productos alimenticios exportados en la Antigüedad, resulta llamativa la variedad tipológica de los envases cerámicos destinados a contener la diversificada producción de salsas y salazones de pescado elaboradas en el sur hispánico. Esta diversidad tipológica de los envases, incrementada por las distintas tradiciones artesanas que se concitan y las transformaciones morfológicas que se producen a lo largo del tiempo –pues se trata de unas actividades prolongadas durante toda la Antigüedad– ha dificultado durante mucho tiempo las tareas propias de la clasificación anfórica; pero el avance en el conocimiento arqueológico de los alfares productores de los envases piscícolas<sup>31</sup> y la, lenta pero constante, ampliación del *corpus* de la epigrafía pintada conservada sobre estas ánforas, constituyen una materia prima interesante para abordar el asunto que interesa desde enfoques distintos<sup>32</sup>.

En la tabla II se muestra una recopilación de las leyendas de la parte de los *tituli picti* que ilustra sobre el contenido alimenticio atestiguado en cada tipo anfórico, de entre aquellos más abundantes entre las producciones de estos envases en el litoral de la Bética.

Resulta cuando menos una circunstancia curiosa la escasa información que se detecta en la literatura especializada relativa a las for-

27 FERNÁNDEZ NIETO, F.J. (e.p.).

28 *Infra*.

29 PLIN., *N.H.* 31.95. Sobre la variedad de estos productos: CURTIS, R.I. (1991): 6 ss.; FERNÁNDEZ NIETO, F.J. (e.p.); PASCUAL, J. (e.p.); SILVA, T. (e.p.).

30 LAGÓSTENA, L. (2002-2003).

31 Véanse las contribuciones publicadas para cada provincia andaluza en BERNAL, D., LAGÓSTENA, L. (2004).

32 LAGÓSTENA, L. (2004), con la bibliografía precedente.

CONTENIDOS ATESTIGUADOS EPIGRÁFICAMENTE EN LAS ÁNFORAS PISCÍCOLAS SUDHISPÁNICAS (ORDENADOS SEGÚN LA FRECUENCIA EN SU MENCIÓN)	
Dressel 7	<i>gari flos; gari scombri; liquamen; muriae flos; muriae arguta excellens flos; cordyla; cordyla arguta vetus penuaria.</i>
Dressel 8	<i>gari flos; gari flos scombri.</i>
Dressel 9	<i>gari flos; gari scombri; liquaminis flos; muriae flos; muria excellens; muria; lymphatum vetus annorum trium; lumpa vetus; abdomina membratim caesa; cordyla portensis arguta vetus summaur.</i>
Dressel 10	<i>liquaminis flos; muria; muria secunda; hallec scombri.</i>
Beltrán IIA	<i>garum vetus flos excellens summaur; liquamen nulli summaur flos; miscellum portuense mus( ) excellens; cordyla arguta excellens; cordyla portuensis vetus; cordyla arguta vetus excellens summaur annorum quattuor; allex recens lectum AA.</i>
Beltrán IIB	<i>muriae flos; muriae flos excellens; muriae flos arguta; liquamen argutum summaur excellens.</i>
Pompei VII	<i>lumpa vetus annorum quattuor; lumpa vetus annorum trium; muria annorum quattuor; cordyla Tingitana vetus summaur; cordyla Lixitana vetus excellens summaur annorum quattuor; cordyla Lixitana vetus annorum quattuor; cordyla Lixitana vetus excellens; cordyla Lixitana vetus; cordyla arguta vetus excellens summaur annorum quattuor; cordyla arguta vetus excellens summaur; cordyla vetus excellens penuaria summaur annorum quattuor; cordyla ( ) summaur excellens annorum trium; cordyla ( ) summaur excellens; laccatum bes( ) Lixitanum vetus summaur; laccatum ( ) excellens summaur annorum trium; laccatum argutum vetus penuarium summaur annorum quattuor; laccatum argutum vetus ( ) excellens summaur; laccatum tinctum summaur.</i>

Tabla II

mas anfóricas, que se encuentran durante los trabajos arqueológicos, directamente asociadas a las instalaciones productivas de las *cetariae*. Ha de suponerse en buena lógica que las producciones locales de determinados tipos anfóricos, y su presencia en los saladeros, ilustrarían sobre los productos pesqueros-conservados que en cada región se elaborarían para su exportación. Sin embargo, como se expone a continuación, las distintas formas cerámicas destinadas a los productos piscícolas béticos no parecen producirse por igual en cada ámbito de este litoral<sup>33</sup>, algo que con mucha probabilidad responde a la existencia de una especialización regional en la elaboración de estos alimentos, especialización posiblemente muy vinculada a los caladeros frecuentados

por cada comunidad, a las rutas migratorias de los bancos de peces, a la disponibilidad o no de sal en abundancia, o, quizá, a otro tipo de prescripciones normativas para las cuales de momento carecemos de mayor información.

Si se atiende a la información sobre el contenido, conservada en los *tituli picti* de las ánforas salsarias, puede comprobarse cómo existe una relación estrecha entre ciertas formas y el producto envasado: tal es el caso del *garum* bético, exportado preferentemente en ánforas Dressel 8, pues es el único producto ampliamente atestiguado como contenido de este envase, aunque en ciertas ocasiones se alude a la salsa como contenido exportado en formas Dressel 7, Dressel 9, Dressel 12 y Beltrán IIA.

<sup>33</sup> Empleamos las siguientes contribuciones para la elaboración de las tablas oportunas: para el litoral onubense, CAMPOS, J.M., PÉREZ, J.A. y VIDAL, N. (2004); para el gaditano, LAGÓSTENA, L. y BERNAL, D. (2004); y para el malacitano, SERRANO, E. (2004).

PRODUCCIÓN DE DR.7 Y DR. 8 EN LOS ALFARES DE <i>BAETICA</i>		
	Dressel 8	Dressel 7
<b>Cádiz</b>	Villanueva (Puerto Real) Puente Melchor (Puerto Real) El Almendral (Puerto Real) La Cabaña I (Puerto Real) Cantera de Lavalle II (Puerto Real) Las Canteras (Puerto Real) Casa de las Tinajas (Puerto Real) La Cerería (Puerto Real) Fábrica Lavalle (Puerto Real) El Gallinero (Puerto Real) Olivar de los Valencianos (Puerto Real) El Torno (Jerez de la Frontera) Buenavista (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Cerro de las Cabezas (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) La China (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Molino Platero (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Cerro de los Mártires (San Fernando)	Loma del Puerco (Chiclana) El Fontanar (Chiclana) El Olivar (Chipiona) Buenavista (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Cantarranas (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Casa de la Vicuña (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) La China (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) La Florida (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Higuera del Tío Prieto (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Molino Platero (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) Los Sáuces (El Pto. Sta. M <sup>a</sup> ) El Almendral (Puerto Real) La Cabaña I (Puerto Real) La Cachucha (Puerto Real) Cantera de Lavalle I (Puerto Real) Cantera de Lavalle II (Puerto Real) Las Canteras (Puerto Real) El Carpio Chico (Puerto Real) Casines (Puerto Real) Olivar de los Valencianos (Puerto Real) Puente Melchor (Puerto Real) Torrealta A (Puerto Real) Torrealta B (Puerto Real) Cantera de Lavalle II (Puerto Real) El Gallinero (Puerto Real) Cerro de los Mártires (San Fernando) Gallineras (San Fernando)
<b>Huelva</b>	Pinguele (Bonares)	
<b>Málaga</b>		Hoza Honda Torrox Cerro del Mar

Tabla III

Sabemos también donde se concentra la mayor parte de los alfares productores de estos envases destinados al *garum*. Evidentemente no es un conocimiento absoluto de aquella realidad artesanal, pero desde luego sí es un dato muy significativo el que se hayan documentado hasta la fecha diecisiete alfares que produjeron ánforas Dressel 8 en la región de las costas y la Bahía de Cádiz, mientras no parecen producirlas ninguna de las trece *figlinae* identificadas por el momento en la actual provincia de Málaga, y sólo en una de las siete cuyas producciones se han publicado para la

provincia de Huelva. Respecto a los alfares productores de Dressel 7, el segundo envase dedicado preferentemente a la exportación de *garum*, se conocen veintisiete en la Bahía de Cádiz y sólo tres en la costa de Málaga, ninguno en la de Huelva (*vid.* tabla III).

Desde luego los indicios alfareros y la especialización formal de los envases procedentes de los conjuntos regionales de talleres, en tanto no se plantee otra explicación plausible, sugieren que la producción de *garum* era una especialidad salsaria propia de las comunidades del ámbito gaditano en la etapa altoimperial, y

PRODUCCIÓN ANFÓRICA PISCÍCOLA ALTOIMPERIAL ONUBENSE		
Alfar	Tipología	Producto envasado
Cerro del Trigo (Almonte)	Beltrán IIA Beltrán IIB	<i>cordyla, garum, liquamen, allec muria, liquamen</i>
Las Naves (Almonte)	Beltrán IIA	<i>cordyla, garum, liquamen, allec</i>
Pinguele (Bonares)	Dressel 8 Beltrán IIB	<i>Garum muria, liquamen</i>
El Rompido (Cartaya)	Beltrán IIA	<i>cordyla, garum, liquamen, allec</i>
La Orden (Huelva)	Beltrán IIB	<i>muria, liquamen</i>
Jímenos (Moguer)	Beltrán IIB	<i>muria, liquamen</i>
El Eucaliptal (Punta Umbria)	Beltrán IIB	<i>muria, liquamen</i>

Tabla IV

sólo ocasional o secundariamente se producía esta salsa en las costas malacitanas y onubenses, algo que, por razones que se expondrán a continuación, cabe matizar.

El estudio pues de la distribución de los envases que transportaron exclusivamente *garum*, es decir la distribución de las ánforas Dressel 8, epigrafiadas o no, indicará en un alto porcentaje la distribución del *garum* bético en general, pero especialmente del *garum Gaditanum* en particular.

Tal procedimiento de análisis discriminado ha de aplicarse a otros tipos de salsas y salazones que de la misma manera se exportan preferentemente como contenidos de envases formalmente bien identificados. Es más, mediante este enfoque cabría discernir, por ejemplo, en la elaboración de qué productos se especializaron las distintas comarcas béticas en las que se documenta la existencia de factorías salsarias, aunque la publicación seriada de los testimonios anfóricos hallados en los niveles de actividad de cada centro conservero, siendo parte de la lógica de la divulgación de los trabajos arqueológicos, ayudaría mucho a clarificar este asunto. Hay que tender hacia la matización no sólo de los ámbitos generales de transformación de los productos pesquero-conserveros béticos, sino también de las especialidades locales; cabe así acercarse tanto

a los aspectos cuantitativos de esta producción como a los cualitativos. De la misma manera, a través del análisis de la dispersión de los envases en las distintas provincias del imperio, podrían analizarse los espacios de consumo, y conocer no sólo qué consume cada región –con las inferencias históricas que de ello se puedan derivar– sino también cómo fluctúa espacialmente la demanda de estos productos en función de la calidad de los mismos, de la riqueza coyuntural de los ámbitos de consumo, o de otras circunstancias históricas.

Forma parte de nuestras intenciones en esta contribución evidenciar que lo relativo a la producción y distribución de salsas y salazones de pescado béticas puede ofrecer, con la información actualmente disponible, mayor complejidad –y mayores posibilidades de estudio– de lo que aparentemente pudiera parecer. Gracias a la información literaria, epigráfica y arqueológica resulta posible –y necesario– ir desentrañando esa complejidad que debe alcanzar a los ámbitos de la transformación y del comercio.

Puede defenderse que la producción de salsas y salazones conocen en la Bética una especialización comarcal, pues no todo el litoral parece elaborar los mismos productos, con las implicaciones históricas que ello conlleva. Ya se ha argumentado cómo parece el *garum* una especialidad preferentemente gaditana. En las

PRODUCCIÓN ANFÓRICA PISCÍCOLA ALTOIMPERIAL MALACITANA		
Alfar	Tipología	Producto envasado
C/Almansa (Málaga); Ladera Alcazaba (Málaga); Puente Carranque (Málaga).	<b>Dressel 18</b> <b>Maña C2</b>	<i>Allec</i>
El Secretario (Fuengirola); Colmenares; Haza Honda (Málaga); Ladera Alcazaba (Málaga); Puente Carranque (Málaga); Toscanos (Vélez Málaga); Torrox.	<b>Dressel 7 / 11</b> <b>Beltrán I</b>	
El Secretario (Fuengirola); Huerta del Rincón (Torremolinos); C/Carretería (Málaga); Paseo de los Tilos (Málaga); Torrox.	<b>Beltrán IIA</b>	<i>cordyla, garum, liquamen, allec</i>
Huerta del Rincón (Torremolinos); C/Carretería (Málaga); Puente Carranque (Málaga); Manganeto (Vélez Málaga).	<b>Beltrán IIB</b>	<i>muria, liquamen</i>
Huerta del Rincón (Torremolinos); Haza Honda (Málaga).	<b>Dressel 12</b> <b>Beltrán III</b>	<i>garum scombri flos, muria, laccatum, lumpa</i>
Huerta del Rincón (Torremolinos); La Cizaña (Torremolinos); C/Almansa (Málaga); C/Carretería (Málaga); Haza Honda (Málaga); Manganeto (Vélez Málaga).	<b>Dressel 14</b> <b>Beltrán IV</b>	<i>liquamen, muria</i>
Huerta del Rincón (Torremolinos); La Cizaña (Torremolinos); Puente Carranque (Málaga); Manganeto (Vélez Málaga).	<b>Dressel 17</b> <b>Beltrán VI</b>	<i>Liquamen</i>

Tabla V

costas onubenses en cambio los alfares producen particularmente ánforas Beltrán IIB y IIA –en tanto los hallazgos futuros no modifiquen este panorama– lo que indica que su mayor producción piscícola se dedicaría a las salsas de segunda calidad, *muria* y *liquamen*, y a la salazón de atún, pues sólo en un caso se documenta en este espacio la producción de un envase habitualmente destinado al *garum* (vid. tabla IV).

Similar situación se encontraría en el caso malacitano donde el mayor volumen de envases producidos parece dedicarse a las mismas salsas y salazones que las onubenses. Pero la variedad anfórica es en este espacio mayor, y la producción de Dressel 12 en dos de sus alfares sugiere la elaboración de *garum* exportado en

un envase distinto a los gaditanos. Estas ánforas Dressel 12 se documentan en los *Castra Praetoria*, transportando *gari scombri flos Puteolani*, es decir, una salsa de *garum* de caballa preparada a la manera de *Puteolanus*, posiblemente el productor<sup>34</sup>. Aunque la historiografía ha tratado en extenso del asunto, cabe recordar que el único *Puteolanus* atestiguado epigráficamente hasta la fecha en la Península Ibérica es *Lucius Iunius Puteolanus, seviri augustalis* que realiza una dedicatoria *in municipio Suelitano a Neptuno Aug(usto) sacrum*<sup>35</sup> (vid. tabla V).

En resumen, *liquamen*, *muria*, *salsamenta* y *garum*, por este orden, parecen a primera vista que constituirían el elenco de productos salidos de los saladeros malacitanos.

34 CIL XV, 4687, 4688.

35 CIL II, 1944. *Neptuno Aug(usto) / sacrum / L(ucius) Iunius Puteolanus / VIvir Augustalis / in municipio Suelitano / d(edit) d(edicavit) primus et perpetuus / omnibus honoribus quos / libertini gerere potuerunt / honoratus epulo dato d(e) s(ua) p(ecunia) d(onum) d(edit)*.



## CONCLUSIONES. CONTRIBUCIÓN A LA ELABORACIÓN DE UN ANÁLISIS HISTÓRICO DEL SECTOR PESQUERO-CONSERVERO BÉTICO

La percepción sobre los productos alimenticios de origen piscícola, registrada en la literatura originada por un sector ilustrado de la principal ciudad consumidora del imperio, tiende a homogeneizar lo que fue una compleja actividad que implicaba a diversos sectores primarios, secundarios y terciarios de la economía litoral de *Baetica*. *Garum Hispanum*, *Gaditanum* o *Sociorum* remiten siempre a la producción de la más famosa salsa de pescado que llegaba a Roma procedente de los puertos hispanos. En un ejercicio cultural metonímico la salsa *garum* eclipsa, en estos registros literarios, buena parte de los productos piscícolas béticos, aunque los continuos hallazgos relativos a la epigrafía anfórica contribuyen a restituir la complejidad de estas producciones.

Si se desciende a ciertas informaciones puntuales halladas en las fuentes se aprecia la existencia de especializaciones pesqueras regionales en *Baetica*. Nada ha trascendido en la literatura grecolatina sobre las especies capturadas y tratadas en el extenso litoral onubense<sup>36</sup>, en cambio la salazón del atún y el *garum* son reiteradamente aludidos como

productos originarios del entorno de *Gades*<sup>37</sup>. La salazón es citada de manera genérica por Estrabón al aludir a las producciones de *Baelo* y *Mellaria*<sup>38</sup>. Sobre *Carteia* y sus saladeros informa Plinio, indicando expresamente la elaboración de *salsamenta* y las abundantes capturas de caballas en su litoral<sup>39</sup>. Las *cetariae* de *Malaca*, dedicadas a la salazón, son destacadas por Estrabón, sin mayores detalles, como es habitual en su descripción<sup>40</sup>. *Sexi* en cambio daba nombre a su propia especialidad de *salsamentum*, también con los escómbridos como captura principal<sup>41</sup>. Ateneo de Náucratis atestigua otro producto en salazón reputado, en este caso originario de *Abdera*, el mújol<sup>42</sup>.

Resulta necesario, por otra parte, ampliar y contrastar esta información con la procedente de los estudios de restos ictiológicos hallados en contextos arqueológicos de la producción o la distribución de salsas y salazones de pescado béticas. Aunque aún queda mucho recorrido en este sentido, se dispone ya de un muestreo que puede considerarse significativo<sup>43</sup>.

Al igual que de la literatura latina podría desprenderse la idea de unos saladeros béticos dedicados particularmente a la elaboración del *garum*, ocultando la gran variedad productiva y las dispares situaciones que afectarían a las actividades pesquero-conserveras de este litoral, la historiografía ha consolidado la idea de la existencia de un conjunto de envases

36 Lo que revaloriza la información tipológica procedente de sus alfares productores de ánforas. *Supra*.

37 KOEHLER, M. (1832): 364; CORCORAN, T.H. (1957): 90 ss.; PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): 98 ss.; CURTIS, R.I. (1991): 46, n. 20; 50, n. 31; LAGÓSTENA, L. (2001): 98, n. 488-489. LAGÓSTENA, L. (2004): 79; 87, n. 35-36.

38 STR., III 1.7; III 1.8.

39 PLIN., *N.H.* 9.92; 31.94.

40 STR., III 4.3.

41 Ya en el siglo III a.C. aludiría a sus productos Dífilo de Sinope (ATHEN, III 121a). En STR., II 4.2 se alaban sus salazones. GAL., *De alim. Fac.* 3.40,6, cita la Saxitana (Saxi'taua) entre las salazones de segunda mejor calidad. Colia Sexitana para PLIN., *N.H.* 32.146, es decir se trata de una salazón de caballa, *Scomber colias*. *Lacertus saxetanus* es denominado en MART., *Ep.* 7.78, que deja apreciar que se trata de *salsamentum* el famoso producto sexitano: *Cum Saxetani ponatur coda lacerti/ Et, bene si cenas, conchis inuncta tibi:/ Sumen, aprum, leporem, boletos, ostrea, mullos/ Mittis: habes nec cor, Papyle, nec genium*. Cf. THOMPSON, D.W. (1947): 226. *Saxitani vet(eres) excel(lens)* se documenta en un *titulus pictus* sobre un ánfora Dressel 14 procedente de Pecio Gandolfo. *Vid.* LIOU, B. y RODRÍGUEZ, E. (2000): 14 ss.

42 ATHEN., III 118.

43 LAGÓSTENA, L. (2005): 80-81, n. 30-31; GARCÍA, E. (2003).

anfóricos, especializados en el trasiego de productos piscícolas béticos, cuya producción se distribuiría homogéneamente por las costas andaluzas. Si se focaliza sobre una escala geográfica menor el análisis de los testimonios arqueológicos disponibles, accedemos a unas matizaciones históricas sobre el sector que se escapan a simple vista. De la misma manera la existencia de condiciones naturales óptimas para la instalación de salinas marítimas de cierta entidad resulta un factor de la mayor importancia para la comprensión de ciertos elementos necesariamente presentes para posibilitar el desarrollo de las actividades conserveras. Esta carencia –la de salinas marítimas– no parece un elemento disuasorio para el desarrollo de las prácticas destinadas a la obtención de salsas y salazones de pescado, indicando que las comunidades deficitarias en recursos salineros hubieron de contar con mecanismos garantes de este estratégico abastecimiento.

En relación con la elaboración de salsas y salazones de pescado, la costa bética parece mostrar, a través de los indicios proporcionados por sus producciones cerámicas y por las escasas referencias literarias, una significativa especialización local. Las causas para ello pueden ser múltiples y es conveniente ir individualizándolas.

La última relación nominal, publicada por Étienne y Mayet, de los personajes que figuran, en los *tituli picti* sobre ánforas salsarias hispanas altoimperiales, en la posición correspondiente a los *mercatores*, eleva su número a ochenta y cuatro individuos<sup>44</sup>. Buena parte de ellos hubieron de estar relacionados con las comunidades béticas implicadas en la producción conservera. Buena parte de ellos integrarían las redes de distribución de los productos piscícolas béticos, y de esta circunstancia debe quedar evidencias en el registro epigráfico de estos espacios.

La posibilidad de discriminar, a través del estudio de las producciones anfóricas, áreas especializadas en la elaboración de distintos productos piscícolas, permite matizar en mayor medida la información disponible en la epigrafía. Por ejemplo, los personajes que figuran en las ánforas Dressel 8, ocupando la posición del *mercator* y comerciando con *garum*, tienen muchas posibilidades, por los argumentos que se han expuesto anteriormente, de ser parte integrante de las redes que desarrollan su actividad especialmente en el espacio gaditano; no puede aplicarse este criterio de manera precisa a quienes distribuyen *muria* o *liquamen*, cuyos envases se producen en toda la costa bética; pero las series anfóricas de Dressel 12, 14 y 17, se elaboran preferentemente en las costas malacitanas y gaditanas, y con sus comunidades se relacionarían quienes suscriben en la epigrafía anfórica estas exportaciones, y en los registros arqueológicos y epigráficos de estos espacios cabe identificar preferentemente otros vestigios de sus actividades o de sus relaciones.

Apicio, Plinio o Marcial apenas informaron de este tipo de circunstancias, sus intereses particulares respecto el *garum* eran muy distintos a los nuestros. No hablaron de las especialidades de cada puerto y región de la Bética, ni de la variedad de envases que diferenciaban el origen y el producto, no informaron de las circunstancias que afectaron a la producción y el abastecimiento de la sal marina bética, ni de las empresas marítimas que hicieron circular esta ingente cantidad de productos alimenticios por todo el mundo conocido, ni de sus vínculos con los nudos de esa red constituida por las comunidades béticas, ni de las aspiraciones personales de quienes se afanaban en elaborar y traficar con las salsas y salazones del sur de *Hispania*. Poco de ello trascendía de los tópicos elaborados en torno al *garum* por la literatura altoimperial.

44 ÉTIENNE, R. y MAYET, F. (2002).

## BIBLIOGRAFÍA

- ALARCÃO, A. y MAYET, F. (eds.) (1990): *As ânforas lusitanas. Tipologia, produção, comércio*, Actas del Congreso, Conimbriga.
- ALFARO, C., WILD, J.P. y COSTA, B. (eds.) (2004): *Purpureae vestes*. (Actas del I Symposium sobre textiles y tintes del Mediterráneo en época romana), Valencia.
- ALONSO VILLALOBOS, C., GRACIA PRIETO, F.J. y MÉNANTEAU, L. (2003): "Las salinas de la Bahía de Cádiz durante la Antigüedad: visión geoarqueológica de un problema histórico", *Spal*, 12: 317-332.
- BELTRÁN LLORIS, M. (1970): *Lás ánforas romanas en España*, Zaragoza.
- BERNAL, D. y LAGÓSTENA, L. (eds.) (2004): *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*, Actas del Congreso Internacional, BAR I.S. 1266, Oxford.
- BEKKER-NIELSEN, T. (ed.) (2005): *Ancient fishing and fish processing in the Black Sea region*, Esbjerg.
- CAMPOS, J.M., PÉREZ, J.A. y VIDAL, N. (1999): *Las cetariae del litoral onubense en época romana*, Huelva.
- (2004): "Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Huelva. Balance y perspectivas", en D. Bernal y L. Lagóstena (eds.), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*. BAR IS 1266, Oxford, pp. 125-160.
- CAMPOS, J.M., LÓPEZ, M.A., BENABAT, Y., VIDAL, N. y PÉREZ, J.A. (2000): "Intervención arqueológica de emergencia en el asentamiento romano de El Terrón (Lepe Huelva)", *Anuario Arqueológico de Andalucía/97*, III: 359-363.
- CASTRO CARRERA, J.C. (2006): "La salina romana de "O Areal", Vigo (Galicia)", en J.C. Hocquet y J.-L. Sarrazin (dir.), *Le sel de la Baie. Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Rennes, pp. 105-122.
- CORCORÁN, T.H. (1957): *The roman fishing industry of the Later Republic and Early Empire*, Ann Arbor, Michigan.
- CURTIS, R.I. (1991): *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*, J. Scarborough (ed.), *Studies in ancient medicine*, vol 3, Leiden.
- ÉTIENNE, R. y MAYET, F. (2002): *Trois clés pour l'économie de l'Hispanie romaine. Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris.
- Ex Baetica Amphorae (2000): *Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano*. (Sevilla-Écija 1998), Écija.
- FERNÁNDEZ-NIETO, F.J. (e.p.): "La pesca y la industria conservera en la economía del mundo antiguo. Vías de aproximación", en L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Actas del Congreso Internacional Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, (Cádiz 2005).
- FERRER ALBELDA, E. y GARCÍA VARGAS, E. (2001): "Producción y comercio de salazones y salsas saladas de pescado de la costa malagueña en épocas púnica y romana republicana", en F. Wulff, G. Cruz y C. Martínez (eds.), *II Congreso de Historia Antigua de Málaga. Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga (siglo VIII a.C.-año 711 d.C.)*, Málaga, pp. 547-571.
- Figlinae Malacitanae (1997): *Figlinae Malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga.
- GARCÍA VARGAS, E. (1998): *La producción de ánforas en la Bahía de Cádiz en época romana (siglos II a.C.-IV d.C.)*, Sevilla.
- (2003): "La pesca de especies pelágicas en la antigua Bética", en *Actas del III Congreso de Historia de Andalucía*, Córdoba, pp. 473-489.
- GARCÍA VARGAS, E. y FERRER ALBELDA, E. (2001): "Salsamenta y Liquamina malacitanos en época imperial romana. Notas para un estudio histórico y arqueológico", en F. Wulff, G. Cruz, C. Martínez (eds.), *II Congreso de Historia Antigua de Málaga. Comercio y comerciantes en la Historia Antigua de Málaga (siglo VIII a.C.-año 711 d.C.)*, Málaga, pp. 573-594.
- GARCÍA VARGAS, E. y MARTÍNEZ MAGANTO, J. (2006): "La sal de la Bética romana. Algunas notas sobre su producción y comercio", *Habis*, 37: 253-274.
- HOCQUET, J.C. y SARRAZIN, J.-L. (dir.) (2006): *Le sel de la Baie. Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Nantes.
- JARDÍN, C. (1961): "Garum et sauces de poisson de l'Antiquité", *Rivista di Studi Liguri*, XXVII: 70-96.
- JIMÉNEZ CISNEROS, M.J. (1971): *Historia de Cádiz en la Antigüedad*, Cádiz.
- KOEHLER, M. (1832): *TARICOS ou recherches sur l'histoire et les antiquités des pêcheries de la Russie Méridionale. Mémoires de l'Académie Impériale de Sciences de St. Petersburg*.
- LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2001): *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana*, *Col.lecció Instrumenta* 11, Barcelona.
- (2002-2003): "Aportación al conocimiento de la sociedad de la costa de la *Ulterior* en época republicana y Julio-Cláudia. El registro d en los *tituli picti* de las ánforas salsarias de Castra Praetoria", *Lucentum*, XXI-XXII: 227-236.

- LAGÓSTENA BARRIOS, L. (2004): "Las ánforas salsarias de *Baetica*. Consideraciones sobre sus elementos epigráficos", en J. Remesal (ed.), *Epigrafía Anfórica. Col.lecció Instrumenta* 17, Barcelona, pp. 197-219.
- (2005): "Pesquerías en la Hispania Altoimperial. Reflexiones y perspectivas para su estudio", en J. Molina, M.J. Fernández (eds.), *III Congreso Internacional de Estudios Históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y de la sal*, Santa Pola, pp. 77-88.
- (e.p.): "Explotación de la sal en la costa meridional hispánica en la antigüedad romana. Aportación al estado de la cuestión", en *Congreso Internacional Las salinas y la sal de interior en la Historia. Economía, medioambiente y sociedad*, (Sigüenza 2006).
- LAGÓSTENA, L. y BERNAL, D. (2004): "Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Cádiz. Balance y perspectivas", en D. Bernal, L. Lagóstena (eds.), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*. BAR IS 1266, Oxford, pp. 39-123.
- LAGÓSTENA, L., BERNAL, D. y ARÉVALO, A., Eds. (e.p.): *Actas del Congreso Internacional Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, (Cádiz 2005).
- LIU, B. y RODRÍGUEZ ALMEIDA, E. (2000): *Les inscriptions peintes des amphores du Pecio Gandolfo (Almería)* (MEFRA 112), Roma.
- MOLINA VIDAL, J. y SÁNCHEZ FERÁNDEZ, M.J. (2005): *III Congreso Internacional de Estudios históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal*, (Santa Pola 2004), Santa Pola.
- MORA SERRANO, B. y CORRALES AGUILAR, P. (1997): "Establecimientos salsarios y producciones anfóricas en los territorios malacitanos", en *Figlinae Malacitanae. La producción de cerámica romana en los territorios malacitanos*, Málaga, pp. 27-59.
- MORÈRE MOLINERO, N. (2001): "La sal según la Geografía de Estrabón. Un mapa de la sal y algunas aportaciones", en *Actas del I Congreso Internacional de Historia Antigua La Península Ibérica hace 2000 años*, Valladolid, pp. 519-552.
- (2006): "Le sel atlantique hispanique dans l'Antiquité", en J.C. Hocquet y J.-L. Sarrazin (dir.) *Le sel de la Baie. Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Rennes, pp. 65-85.
- PANCIROLI, G. y SALMUTH, H. (1715): *The History of Many Memorable Things Lost, which Were in Use Among the Ancients*, London.
- PASCUAL BAREA, J. (e.p.): "*Cetaria*, *Barbatus* y otros nombres latinos referidos a las antiguas conservas de pescado y Getares, Barbate y otros topónimos de la costa gaditana", en L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Actas del Congreso Internacional Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, (Cádiz 2005).
- PÉREZ HURTADO DE MENDOZA, A. (ed.) (2004): *Salinas de Andalucía*, Sevilla.
- PONSICH, M. y TARRADELL, M. (1965): *Garum et industries antiques de salaison dans le Méditerranée Occidentale*, Paris.
- SERRANO, E. (2004): "Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Málaga. Balance y perspectivas", en D. Bernal, L. Lagóstena (eds.), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)*. BAR IS 1266, Oxford, pp. 161-194.
- SILVA SÁNCHEZ T. (e.p.): "La perspectiva del consumo de conservas en la literatura griega", en L. Lagóstena, D. Bernal y A. Arévalo (eds.), *Actas del Congreso Internacional Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, (Cádiz 2005).
- THOMPSON, D.W. (1947): *A glossary of greek fishes*, London.

